



Barbera&Barbere 2001 -2023

un esempio di resilienza enogastronomica
patrimonio del territorio

Barbera&Barbere 2001 -2023

22 anni dedicati alla cultura del buon vino, all'eccellente gastronomia
ai produttori ed ai ristoratori che hanno fatto crescere e diventare grande
il Monferrato ed il Piemonte



Barbera&Barbere 2001 -2023

Le eno-tappe del percorso

28 novembre 2001 presentazione Associazione alla CCIAA di Asti

6 dicembre 2001 - prima serata al Ristorante Reale di Asti (degustate 4 Barberie: Bava – Ca d Carussin - Colle Manora – Scrimaglio)

Dal 2001 al 2004 - degustazioni di Barberie d'Asti in purezza e non

Dal 2005 al 2010 - “apertura” ad altri vini bianchi e rossi del territorio (Ruché, Freisa d'Asti, Grignolino d'Asti, Alta Langa e Cortese ecc.)

10 novembre 2010 - prima serata dedicata al Nizza con oltre 20 produttori presso l'Enoteca Signora in Rosso di Nizza Monferrato

Dal 2010 > B&B si «apre» al territorio con e a supporto del Consorzio della Barbera d'Asti e vini del Monferrato, Consorzio Asti DOCG, ATL Asti Turismo, Fondazione Cassa di Risparmio di Asti, Strada del vino e del cibo Astesana ecc.

2020 la pandemia e l'impatto sul mondo associativo enogastronomico

2020 – 2023 la resilienza enogastronomica di Barbera&Barbere e la terza ripartenza

Barbera&Barberere 2001 -2023

Cosa abbiamo proposto e realizzato: i numeri

218 eventi gestiti direttamente

57 eventi gestiti in partnership

1036 vini del territorio degustati

639 aziende vitivinicole coinvolte

200 aziende non vitivinicole coinvolte

165 ristoranti e vinerie visitati

Oltre **14.000** presenze complessive agli appuntamenti

Da **90** a **150** Soci medi/anno

Oltre **1500** amici su Facebook

8 Soci fondatori

14 componenti del consiglio Direttivo (**ancora in discreta salute....**)

Barbera&Barbere 2001 -2023

Per il territorio

Formazione specialistica agli operatori della ristorazione sulla conoscenza e sul servizio professionale dei nostri vini («Local Wine»), in collaborazione con Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato, ATL – Langhe Monferrato e Roero, Fondazione Cassa di Risparmio di Asti e Associazione ristoratori Provincia di Asti;

Supporto organizzativo al Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato per le due edizioni dei **«Giovedì Vintage»;**

Partecipazione ad eventi specifici nell'ambito di Barbera Gusto del Territorio, ora Rosso Barbera di Costigliole d'Asti;

Il vino nel Piatto: rassegna mensile delle ricette del territorio a base di vino in collaborazione con l'Accademia Italiana della cucina – Centro Studi del Piemonte ed il Giornale «La Stampa»

Supporto progettuale e organizzativo ad Astesana – Strada del vino e del Cibo (una delle 5 Strade riconosciute a livello regionale)

Partecipazione e contributo a eventi, convegni, seminari organizzati da Consorzi di tutela dei vini DOC e DOCG, AIS Associazione Italiana Sommelier – Delegazione di Asti, Comuni, Associazioni di categoria, Enti e Fondazioni varie

Supporto organizzativo alle due edizioni de **«Lunedì Stappa di Casa»** presso i bar e wine-bar del centro di Asti.

Barbera&Barbere 2001 -2023

L'attività 2022

Realizzate 9 serate: **La Fioraia**, Castello D'Annone
La Fioraia, Castello D'Annone (replica)
Locanda del Boscogrande, Montegrosso
Agriturismo Ca' del Re, Verduno
Relais L'Arbiola, San Marzano Oliveto
Cantina Sociale di Vinchio e Ristorante il Pozzo, Cortiglione
Ristorante i Bugianen, Asti
Trattoria Risorgimento, Treiso e Torre di Barbaresco
Golden Truffle, Asti

Degustati 40 vini del territorio

Coinvolte 21 aziende vitivinicole

Assicurate complessivamente oltre 425 presenze paganti

I valori «fondanti» di Barbera&Barbere

Trasparenza, rispetto e correttezza, anche economica,
nei rapporti con ristoratori, cantine e fornitori in genere

Standard qualitativi e di professionalità delle proposte adeguati

Coerenza tra ciò che si propone e ciò che si realizza

Messa in rete delle proposte enogastronomiche di qualità del territorio

Passione ed impegno nell'attività associativa svolta

Barbera & Barberere *duemilaventitre*



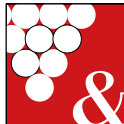
Angolo del Beato **Il Don Giovanni**

Serata dedicata al Don Giovanni di Mozart in occasione della prima al Teatro Alfieri di Asti con menù e vini dedicati.

GUSTO di STELLE

I nostri grandi vini incontrano
le stelle della cucina

GUSTO di STELLE

 **BARBERA
& BARBERE** 2023



IL CASCINALENUOVO

Isola d'Asti (AT)

Chef Walter Ferretto

GUSTO di STELLE

 **BARBERA
& BARBERE** 2023



ALL' ENOTECA

Canale (CN)

Chef Davide Palluda

GUSTO di STELLE

 **BARBERA
& BARBERE** 2023



RISTORANTE 21.9

Piobesi d'Alba (CN)

Chef Flavio Costa

OPEN AIR

primavera - autunno

Percorsi in vigna tra cantine e terrazze panoramiche

Tour del Loazzolo

**percorso enoturistico-paesaggistico
tra le cantine del Loazzolo con cena presso
una trattoria del territorio**

Tour della Pera Madernassa

**tra Guarene e Castagnito
con cena presso il Ristorante Io e Luna di Guarene;**

Tour della sostenibilità ambientale e del benessere animale

cena presso l'Eco-Resort Casa Serra,
Montegrosso Cinaglio

La Cena in vigna

presso l'azienda Gozzellino Sergio,
Bricco Lu, Costigliole d'Asti.

B&B ART

 BARBERA
& BARBERE 2023

contaminazioni
provocazioni
sperimentazioni
tra arte cultura
e vino

Presentazione del libro

RICETTARIO FAMILIARE SULLE COLLINE DI LANGA

curato dal nostro Socio, giornalista e
gastronomo, Giancarlo Montaldo.

Ipotesi venerdì 31 marzo a Barbaresco
presso Ristorante Antica Torre con menù
dedicato e vini del Monferrato e delle
Langhe.

Visita alla sede dell'Associazione culturale
"La Crescentina" di Fubine a cura della nostra socia
Maria Federica Chiola con cena in un ristorante del
territorio con i vini Doc e DOCG del Monferrato.



mostra di Piero Gilardi

RICOGNIZIONE SUL RAPPORTO TRA ESSERE UMANO E NATURA NELLA CONTEMPORANEITÀ

concerto di chitarra classica

e con il tenore cinese Sachita Ito
presso una cantina del Monferrato.

concerto di pianoforte

Serate musicali in cantina
con le pianiste e cantanti
Ernesta Aufiero e Alessia Porrani

A close-up photograph of a hand pouring red wine from a dark bottle into a row of four wine glasses on a dark wooden bar. The glasses contain different types of wine, with the fourth glass being filled with red wine. The background is blurred, showing a dimly lit bar environment.

**ALLA SCOPERTA DEI LOCALI TIPICI
E DEI NOSTRI GRANDI VINI**

ALLA SCOPERTA DEI LOCALI TIPICI E DEI NOSTRI GRANDI VINI

La Spinerola di Moncalvo con i vini derivanti dai nuovi vitigni autoctoni dell'azienda Sulin di Grazzano Badoglio.

Alle tre Colline Agriturismo, Albugnano, con i vini dell'Enoteca di Albugnano.

Da Bardonecchia, San Marzano Olivero – serata dedicata al Nizza

Dai Bolognini, Rocchetta Tanaro

La Milonga, Agliano Terme con i vini dei produttori dell'Associazione Barbera Agliano

Bottega del vino e del Gusto – Enoteca con cucina, Alice bel Colle

A photograph of a wine glass filled with white wine, condensation on its surface, sitting on a wooden barrel. A cork lies next to it. The background is a blurred cellar with more barrels.

DEGUSTAZIONI E APERITIVI CON I PRODUTTORI

DEGUSTAZIONI E APERITIVI CON I PRODUTTORI

Cascina Castlet, Costigliole d'Asti – nuova sala e terrazza per degustazioni

Cantine Ettore Germano, Serralunga d'Alba

Azienda Agricola Veglio, Moncalvo - olio extra-vergine e farine varie

La Torre di Castelrocchio – Cantina Sociale – nuova terrazza e ristorante

B&B FUORI PORTA

visita guidata dal giornalista Alessandro Felis a
Villa Regina di Torino con cena presso un ristorante
della collina torinese.

Se tutte queste iniziative si sono concretizzate con successo il merito è solo vostro che partecipate e che ci stimolate a continuare lungo il percorso iniziato, quasi per caso, 22 anni fa....

GRAZIE A TUTTI VOI E BUONA SERATA

A top-down view of five hands holding glasses of dark red wine, arranged in a circle. The background is a blurred wooden table with some food items.

Barbera&Barbere 2001-2023



Tesseramento Barbera&Barbere 2023